
مطبخ لالة
أطباق بالجبن
100%
خطوة بخطوة
95
Dépot légal : 5317 - 2011
9 789947 272183
AVEC ETAPES EN PHOTOS
Cuisine LELLA
Plats au Fromage
Réussite et Garantie
100%
Etape par Etape
95 DA
15 Recettes en phot

Crêpes à l'escalope et au fromage

فطائر بشرائح الديك الرومي و الجبن

Ingrédients

Pâte à crêpes :

• 3 œufs + Farine + 1 verre de lait + ½ verre d'eau + 1 c. à.s de beurre + 1 pincée de sel + poivre noir + poivre rouge + safran + ½ bouquet de persil coupé finement + 50 g de gruyère

Pour la farce :

• 2 tranches d'escalopes coupées en lanières + 2 c. à.s de crème fraîche + 1 petite boîte de champignon + 1 c.à.s de moutarde + 1 c.à.s de beurre + 1 c.à.s de vinaigre + 50 g de fromage blanc + 50 g de gruyère râpé + Les herbes de province + Epices spécial poulet + Poivre noir + Sel

Préparation

1- Préparer les ingrédients.

2- **La pâte :** dans un récipient, battre les œufs, ajouter progressivement la farine, le lait, l'eau, le beurre et le sel jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter le safran, le persil et le gruyère. Découper la pâte en deux partie, ajouter à une partie le poivre rouge. Laisser reposer pendant 30 mn.

3- **La farce :** dans une poêle, faire dorer les lanières d'escalopes dans du beurre. Saler et épicer. Ajouter la moutarde, le vinaigre, le fromage blanc, les herbes de Provence et les champignons. Incorporer à la fin la crème fraîche, dès l'apparition des premières bulles, éteindre le feu.

4- Chauffer une crêpière beurrée, puis verser une louche de pâte.

5- Tapisser une assiette de papier alimentaire. disposer les crêpes et étaler la farce dessus, saupoudrer de gruyère râpé.

6- Plier les crêpes des deux côtés puis les enrouler, envelopper de film alimentaire, réserver et découper en tranches.

المقادير

عجينة الفطائر :

• 3 بيض + فرينة + 1 كأس حليب + ½ كأس ماء + 1 ملعقة كبيرة زبدة + قرصة ملح + فلفل أسود ، فلفل أحمر + زعفران + ½ ربطة معدنوس مقطع رقيق + 50 غ قرويار

للحشو:

• 2 شريحتان ديك رومي مقطعة إلى شرائط + 2 ملعقتان كبيرتان كريمة طازجة + 1 علبة صغيرة فقاع + 1 ملعقة كبيرة خردل + 1 ملعقة كبيرة زبدة + 1 ملعقة كبيرة خل + 50 غ جبن أبيض + 50 غ قرويار مبشور + أعشاب البروفانس + تابل خاص بالدجاج + فلفل أسود + ملح

كيفية التحضير

1- حضري المقادير.

2- **تحضير العجينة** : في وعاء ، و بواسطة خلاط كهربائي أخفقي البيض ، أضيفي الفرينة شيئا فشيئا ، الحليب ، الماء ، الزبدة و الملح حتى تتحصلي على عجينة ملساء . أضيفي الزعفران ، المعدنوس و القرويار . ثم قسمي العجينة إلى جزئين و أضيفي إلى جزء منها الفلفل الأحمر . أتركيها ترتاح مدة 30 د .

3- **تحضير الحشو**: في مقلاة ، حمري شرائط الديك الرومي في الزبدة ، أضيفي الملح و الفلفل الأسود ، الخردل ، الخل ، الجبن الأبيض ، أعشاب البروفانس و الفقاع . ثم الكريمة الطازجة . إنزعي من النار عند ظهور الفقاعات الأولى .

4- سخني مقلاة مدهونة بالزبدة ، ثم اسكبي غرّاف من العجينة .

5- أفرشي ورق غذائي شفاف على صحن ، ضعي الفطيرة ثم ضعي القليل من الحشو و ذري القرويار المبشور .



الفطيرة ثم لفيها على نفسها ، غلفيها بالورق



1



2



3





Gratin de potiron aux deux fromages

غراتان الكابويا بالجبنين

Ingrédients

- 500 g de potiron coupés en gros cubes
- 2 pommes de terre coupées en gros cubes
- 100 g de beurre
- 100 g de gruyère
- 50 g de fromage blanc
- 3 œufs
- 3 c. à s de chapelure
- Les 4 épices
- Sel, poivre noir

Préparation

1- Préparer les ingrédients.

2- Faire cuire les dés de potiron et les pommes de terre séparément dans de l'eau salée puis les égoutter.

3- Dans une casserole, faire fondre la moitié du beurre et le fromage blanc. Retirer du feu, ajouter les œufs battus en omelette puis assaisonner avec le sel, le poivre et les quatre épices.

4- Verser les œufs sur les légumes cuits, ajouter le gruyère râpé.

5- Beurrer un moule puis verser la préparation.

6- Saupoudrer de chapelure et disposer quelques noix de beurre. Enfourner pendant 20 mn à 180°.

المقادير

- 500 غ كابويا مقطعة إلى مكعبات كبيرة
- 2 بطاطا مقطعة إلى مكعبات كبيرة
- 100 غ زبدة
- 100 غ ڤرويار
- 50 غ جبن أبيض
- 3 بيض
- 3 ملعقة كبيرة خبز يابس مرحي
- التوابل الأربعة
- ملح و فلفل أسود

كيفية التحضير

1– حضري المقادير.

2– إطهـي كل من مكعبات الكابويـا و البطاطا على حدى في ماء مملح ثم قطريهم.

3– في قدر، ذوبي نصف الزبدة و الجبن الأبيض. إرفعي عن النـار، أضيفـي البيض المخفوق ثـم أضيفي الملـح، الفلفل الأسود و التوابل الأربعة.

4– أفرغـي البيض على الخضار المطهيـة، أضيفي الڤرويار المبشور.

5– إدهني مول بالزبدة ثم أفرغي التحضير.

6– ذري الخبـز اليابـس المرحـي و ضعـي فوقـه قطع من الزبدة. أدخليه الفرن على درجة 180° لمدة 20 دقيقة.


1


2


3





Tartelettes au fromage blanc et fines herbes

تارتلات بالجبن الأبيض و الأعشاب العطرية

Ingrédients

- 150 g de fromage blanc
- Pâte feuilletée (vendue au marché)
- 50 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c.à.s de farine
- 100 g de gruyère râpé
- 1 c. à.c de fines herbes
- ½ bouquet de persil ciselé
- Poivre noir
- Sel

Préparation

1- Préparer les ingrédients.

2- Sur un plan de travail enfariné, étaler la pâte feuilleté et découper des ronds. Foncer des moules à tartelettes avec les ronds de pâte. Trouer les fonds à l'aide d'une fourchette.

3- Disposer sur chaque fond un papier de cuisson et remplir avec des haricots secs. Cuire à blanc (demi-cuisson).

4- Dans un saladier, mélanger le fromage blanc, le beurre, le gruyère râpé, les jaunes d'œufs, la farine, les fines herbes, le persil, le sel et le poivre noir.

5- A l'aide d'un batteur électrique, fouetter ce mélange pour le rendre plus homogène.

6- Garnir les tartelettes de cette préparation au fromage et saupoudrer de gruyère râpé. Remettre au four jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur dorée.

المقادير

- 150 غ جبن أبيض
- عجينة مورقة (تباع في الأسواق)
- 50 غ زبدة
- 2 صفار بيض
- 1 ملعقة كبيرة فرينة
- 100 غ ڤرويار مبشور
- 1 ملعقة صغيرة أعشاب عطرية
- ½ ربطة معدنوس مقطع رقيق
- فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير

1- حضري المقادير.

2- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة المورقة و قطعيها إلى دوائر. أفرشي قوالب خاصة بالتارتلات بدوائر العجينة. أثقبي القاع بواسطة شوكة.

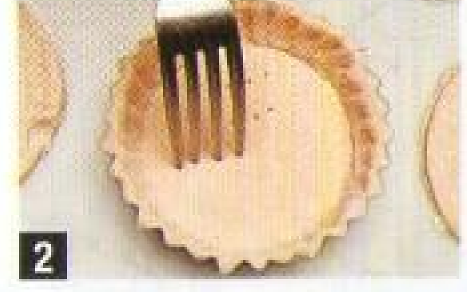
3- أفرشي كل قاع بورق الطهي و املئيها باللوبياء الجافة. أطهيها على بياض (نصف الطهي).

4- في وعاء، أخلطي الجبن الأبيض، الزبدة، الڤرويار المبشور، صفار البيض، الفرينة، الأعشاب العطرية، المعدنوس، الملح و الفلفل الأسود.

5- بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي الخليط حتى تتحصلي على خليط متجانس.

6- املئي التارتلات بخليط الجبن، ذري الڤرويار













Tomates farcies au fromage

طماطم محشية بالجبن

Ingrédients

- 4 tomates fraîches
- 1 poignée de petits pois
- 1 grosse pomme de terre coupée en dés
- 2 carottes coupées en dés
- 50 g de fromage
- 1 c. à.s de moutarde
- 4 gousses d'ail écrasées
- 1 bouquet de persil ciselé
- Sel, poivre noir, cumin
- 5 cl d'huile d'olive
- Thym
- Laurier
- Gruyère râpé

Préparation

1- Préparer les ingrédients.

2- Saler les légumes et les cuire à la vapeur.

3- Ôter les chapeaux des tomates, vider et saupoudrer légèrement de sel. Les laisser à part sur une grille pendant 30 mn en les retournant. Enduire les chapeaux d'une fine couche d'huile d'olive et réserver.

4- Dans un récipient, mélanger la pulpe de tomate avec les légumes cuits, l'ail, le persil, la moutarde, le sel, le poivre noir, le cumin et le fromage blanc. Bien mélanger.

5- Remplir les tomates de farce et saupoudrer de gruyère râpé.

6- Remettre les chapeaux, disposer les tomates farcies, le thym et le laurier dans un plat et verser un peu d'huile d'olive. Enfourner pendant 20 mn à 200°.

المقادير

- 4 طماطم طازجة
- 1 حفنة جلبانة
- 1 بطاطا كبيرة مقطعة إلى قطع صغيرة
- 2 جزر مقطعة إلى قطع صغيرة
- 50 غ جبن
- 1 ملعقة كبيرة خردل
- 4 سنينات ثوم مهرسة
- 1 ربطة معدنوس مقطع رقيق
- ملح، فلفل أسود، كمون
- 5 سل زيت زيتون
- زعيترة
- رند

كيفية التحضير

1- حضري المقادير.

2- ملحي الخضر و اطهيها على البخار.

3- إنزعي رؤوس الطماطم، أفرغيها و رشيها بالملح. ضعيها جانبا على مشبك مدة 30 د مع تقليبها. إدهني الرؤوس بزيت الزيتون و احتفظي بها.

4- في وعاء، أخلطي لب الطماطم مع الخضر المطهية، الثوم المهرس، المعدنوس، الخردل، الملح، الفلفل أسود، الكمون و الجبن الأبيض. أخلطي جيدا.

5- إملئي الطماطم بالحشو و ذري عليها القرويار المبشور.

6- غطيها بالرؤوس، و ضعيها في طبق الفرن مع الزعيترة و الرند، القليل من زيت الزيتون. ثم أدخليها في فرن درجة حرارته 200° مدة 20 د.













Tadjine de viande hachée au fromage

طاجين اللحم المرحي بالجبن

Ingrédients

- 250 g de viande hachée
- 5 œufs
- 100 g de fromage blanc
- 100 g de gruyère râpé
- 1 verre de chapelure
- 4 gousses d'ail écrasées
- 2 c. à. s de Ketchup
- ½ paquet de levure chimique
- Les herbes de province
- Persil ciselé (facultatif)
- Sel
- Poivre noir
- Cumin

Préparation

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, mettre la viande hachée, 3 œufs et l'ail. Bien mélanger.

3- Ajouter la chapelure, le fromage blanc, le gruyère, les épices, le sel et une cuillère à soupe de ketchup. Bien malaxer.

4- Ajouter le persil, Les herbes de province et la levure puis verser cette préparation dans un moule à cake beurré.

5- Faire bouillir 2 œufs pendant 2 mn puis les enfoncer dans la viande hachée.

6- Badigeonner le cake de ketchup restant et parsemer de gruyère râpé. Enfourner à 160° pendant 1 heure.

المقادير

- 250 غ لحم مفروم
- 5 بيض
- 100 غ جبن أبيض
- 100 غ قرويار مبشور
- 1 كأس خبز يابس مرحي
- 4 سنينات ثوم مهروس
- 2 ملعقة كبيرة كاتشوب
- ½ كيس خميرة كيميائية
- أعشاب البروفانس
- معدنوس مقطع رقيق (إختياري)
- ملح
- فلفل أسود
- كمون

كيفية التحضير

1- حضري المقادير.

2- في وعاء، ضعي اللحم المرحي، 3 بيض و الثوم المهروس. أخلطي جيدا.

3- أضيفي الخبز اليابس المرحي، الجبن الأبيض، القرويار، التوابل، الملح و ملعقة كبيرة كاتشوب. إدعكي جيدا.

4- أضيفي المعدنوس، أعشاب البروفانس و الخميرة ثم أفرغي التحضير في مول كعك مدهون بالزبدة.

5- غلي 2 بيض مدة 2 دقائق حتى تتماسك ثم أدخليها في اللحم المرحي.

6- إدهني الكعك بالكاتشوب المتبقي و ذري القرويار ... الفرن درجة حرارته 160° لمدة 1 ساعة.











Beignets au Brie

عجيجات بجبن البري

Ingrédients

- 250 g de farine
- 5 cl d'huile d'arachide
- 2 œufs
- 300 g de Brie
- ½ bouquet de persil haché
- Sel

Préparation

1- Préparer les ingrédients.

2- Mettre la farine dans un grand saladier et former un puits, verser au centre l'huile, les jaunes d'œufs et deux pincées de sel. Bien mélanger.

3- Verser à la préparation 2 cl d'eau tiède et laisser reposer pendant 1 heure.

4- Battre les blancs en neige puis les incorporer à la pâte avec le persil. Bien mélanger avec une spatule.

5- Enlever la croûte du fromage, et le détailler en cubes d'un centimètre, les tremper dans la pâte.

6- Frire les beignets jusqu'à dorure. Les égoutter sur du papier absorbant. Au moment de servir, décorer les beignets de cure-dents.

المقادير

- 250 غ فرينة
- 5 سل زيت الفول السوداني
- 2 بيض
- 300 غ جبن البري
- ½ ربطة معدنوس مقطع
- ملح

كيفية التحضير

1- حضري المقادير.

2- في وعاء كبير، ضعي الفرينة مع تشكيل حفرة في الوسط، أسكبي الزيت في الوسط، صفار البيض و قرصتين ملح. أخلطي جيدا.

3- أسكبي للتحضير 2 سل ماء دافىء و أتركيها ترتاح مدة 1 ساعة.

4- أخفقي بياض البيض كالثلج ثم أضيفيه مع المعدنوس إلى العجينة. أخلطي جيدا.

5- إنزعي قشرة الجبن و قطعيه إلى مربعات 1 سم، أدخليها في العجينة.

6- إقلي العجيجات حتى تتحمر. قطريها على ورق ماص. عند التقديم زينيها بأعواد خشبية.


1


2


3





Tagliatelles au fromage

تالياتيل بالجبن

Ingrédients

- 1 paquet de tagliatelles
- 200 g de crevettes décortiquées
- 1 boîte de champignons
- 1 blanc de poulet coupé en dés
- 1 boîte de crème fraîche
- 1 c. à. s de moutarde
- 3 gousses d'ail écrasées
- 50 g de fromage blanc
- 100 g de gruyère râpé
- 2 c. à .s de persil ciselé
- 1 c. à soupe de vinaigre
- 20 g de beurre
- Poivre noir, cumin, épices spécial poulet
- sel

Préparation

• Préparer les ingrédients. Faire bouillir de l'eau additionnée de sel et de beurre. Verser les tagliatelles et cuire pendant 20 mn. Egoutter, rincer à l'eau fraîche. Laisser à part.

1- Dans une grande poêle, faire revenir le poulet dans 1cuillère à soupe de beurre. Ajouter le sel et les épices, une fois dorés, joindre les champignons et faire revenir une autre fois.

2- Dans une autre poêle, faire revenir les crevettes dans une cuillère à soupe de beurre, ajouter l'ail, le sel, le poivre noir et le cumin. Laisser dorer.

3- Mélanger les crevettes avec la première préparation, ajouter le fromage blanc et laisser fondre,

4- Incorporer la crème fraîche ,le vinaigre et la moutarde.

5- Ajouter le persil et les tagliatelles.

6- Dés l'apparition des premières bulles, éteindre le feu et saupoudrer de gruyère râpé.

المقادير

- 1 علبة عجائن تالياتيل
- 200 غ قمرون مقشر
- 1 علبة فقاع
- 1 صدر دجاج مقطع إلى قطع صغيرة
- 1 علبة كريمة طازجة
- 1 ملعقة كبيرة خردل
- 3 سنينات ثوم مهرسة
- 50 غ جبن أبيض
- 100 غ ڤرويار مبشور
- 2 ملعقتان كبيرتان معدنوس مقطع رقيق
- 1 ملعقة كبيرة خل
- 20 غ زبدة
- فلفل أسود، كمون، توابل خاصة بالدجاج

كيفية التحضير

• حضري المقادير، غلـي العجائن في ماء مملح مع القليل من الزبدة مـدة 20 د. قطريها، شلليها بالماء البـارد و اتركيها جانبا.

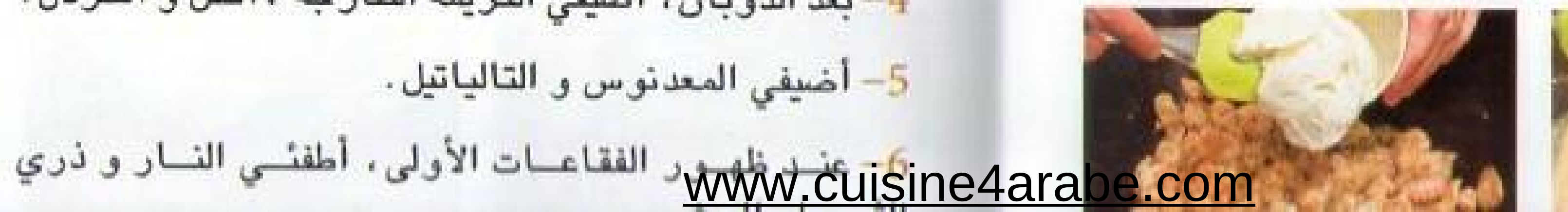
1– في مقـلاة، حمسي الدجاج في ملعقـة من الزبدة، أضيفي الملح و التوابـل. عندما تكتسب اللون الذهبي أضيفـي الفقاع و اتركي الكل يتحمس مرة أخرى.

2– في مقـلاة أخرى، حمسي القمـرون في ملعقة من الزبدة، أضيفـي الثوم، الملـح، الفلفـل الأسـود و الكمون. اتركيها تتحمر.

3– أخلطي القمرون مع الدجاج، أضيفي الجبن الأبيض.

4– بعد الذوبان، أضيفي الكريمة الطازجة ،الخل و الخردل.

5– أضيفي المعدنوس و التالياتيل.



6– عند ظهور الفقاعـات الأولى، أطفئـي النـار و ذري









Roulades de poivrons au fromage blanc

لفائف الفلفل الحلو بالجبن الأبيض

Ingrédients

- 3 poivrons vert
- 150 g de fromage blanc
- ½ bouquet de persil ciselé
- 3 gousses d'ail râpées
- 1 oignon émincé
- Ciboulette ou échalote découpés finement
- 3 c.à.s de jus de citron
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre noir

Préparation

1- Découper les poivrons en deux dans le sens de la longueur, épépiner et enlever les filaments blancs. Puis les disposer sur un plat allant au four, les badigeonner d'huile d'olive et les griller au four préchauffé à 200°.

2- Dans une terrine et à l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage blanc, l'ail, l'oignon et le jus de citron.

3- Ajouter le persil et la ciboulette. Saler et poivrer.

4- Détacher délicatement la peau du poivron.

5- Etaler les poivrons sur une assiette et déposer une cuillère à soupe de farce.

6- Enrouler les poivrons.

المقادير

- 3 فلفل حلو
- 150 غ جبن أبيض
- ½ ربطة معدنوس مقطع رقيق
- 3 سنينيات ثوم مبشورة
- 1 بصل مقطع رقيق
- ثوم قصبي (سيبولات) أو بصل أخضر مقطع رقيق
- 3 ملاعق كبيرة عصير ليمون
- زيت زيتون
- ملح
- فلفل أسود

كيفية التحضير

1- قطعي الفلفل طوليا، إنزعي منه البذور والألياف ثم ضعيه في صينية الفرن، أدهنيه بزيت الزيتون و اشويه في فرن مسخن درجة حرارته 200°.

2- في وعاء و بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي الجبن الأبيض، الثوم، البصل و عصير الليمون.

3- أضيفي المعدنوس، البصل الأخضر، الملح و الفلفل الأسود.

4- إنزعي برفق قشور الفلفل.

5- أفرشي الفلفل الحلو في صحن، و ضعي ملعقة من الحشو.

6- لفّي الفلفل على نفسه.







Tranches d'aubergine à la Mozzarella

شرائح الباذنجان بالمودزريلا

Ingrédients

- 1 grosse aubergine
- 1 poivron vert
- 1 courgette
- 1 oignon
- 1 tomate
- 1 tête d'ail
- 80 g de gruyère
- 1 mozzarella
- Sel et poivre noir
- Les 7 épices
- Huile d'olive

Préparation

1- Préparer les ingrédients.

2- **Préparer la dersa :** écraser l'ail, le sel, le poivre noir et les sept épices. Mélanger tout les légumes coupés en rondelles avec la dersa.

3- Dans une plaque allant au four, disposer les rondelles.

4- Arroser d'huile d'olive et faire dorer au four. Dans un moule beurré, disposer une tranche d'aubergine, une tranche de tomate, puis une tranche de mozzarella en dessous.

5- Continuer l'opération avec le poivron, l'oignon, la mozzarella, l'aubergine. Parsemer de gruyère râpé et disposer dessus les tranches de courgette puis une rondelle d'aubergine.

6- Finir l'opération avec la mozzarella et parsemer de gruyère râpé. Enfourner pendant 10 mn jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

المقادير

- 1 حبة باذنجان كبيرة
- 1 فلفل أخضر
- 1 قرعة
- 1 بصل
- 1 طماطم
- 1 رأس ثوم
- 80 غ فرويار
- 1 مودزريلا
- ملح و فلفل أسود
- التوابل السبعة
- زيت الزيتون

كيفية التحضير

1- حضري المقادير.

2- **حضري الدرسة :** إسحقي الثوم، الملح، الفلفل الأسود و التوابل السبعة. أخلطي كل الخضر المقطعة إلى دوائر مع الدرسة.

3- في صفيحة الفرن، رتبي دوائر الخضر.

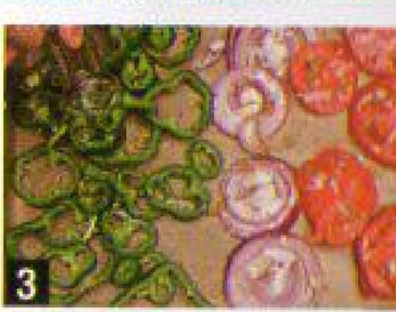
4- إسقيها بزيت الزيتون و حمّريها في الفرن. في مول مدهون بالزبدة، ضعي قطعة من الباذنجان، قطعة طماطم، و فوقها قطعة مودزريلا.

5- واصلي العملية مع الفلفل الأخضر، البصل، المودزريلا، الباذنجان. ذري بالڤرويار المبشور و ضعي فوقه شرائح القرعة ثم قطعة باذنجان.

6- إنهي العملية بالمودزريلا و ذري الڤرويار المبشور. أ[illegible]دة 10 دقائق حتى يذوب الجبن.











Tarte au camembert

تارتة بجبن الكاموبار

Ingrédients

- 4 œufs
- 40 cl de crème fraîche
- 1 boîte de camembert
- Gruyère râpé
- Sel et poivre noir

Pour la pâte brisée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre refroidi coupé en dés
- 1 œuf battu
- 1 pincée de sel
- 1 c. à.c d'eau froide

Préparation

1- **La pâte brisée :** Dans une terrine, tamiser la farine, ajouter le sel et beurre. Travailler avec le bout des doigts, faire une fontaine au milieu et ajouter l'œuf battu et l'eau froide. A l'aide d'une spatule bien mélanger les ingrédients.

2- Ramasser la pâte avec les doigts, former une boule puis l'abaisser à l'aide d'un rouleau. Enrouler la pâte sur le rouleau et foncer un moule beurré et enfariné.

3- Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 10 mn, ensuite piquer la pâte avec une fourchette. Tapisser le moule de papier sulfurisé. Mettre une couche d'haricots secs et mettre à cuire jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Enlever le papier et les haricots. Continuer la cuisson jusqu'a ce que le fond de la pâte soit cuite. gratter la croûte du camembert, couper le fromage en petites portions, les disposer sur le fond de la tarte. Préchauffer le four à 180°.

4- Dans une terrine, fouetter les œufs, la crème fraîche. Saler et poivrer.

5- Verser cette préparation sur le fond de la tarte.

6- Parsemer de gruyère râpé et enfourner pendant 30mn. Servir chaude.

المقادير

- 4 بيض
- 40 سل كريمة طازجة
- 1 علبة جبن الكاموبار
- ڤرويار مبشور
- ملح وفلفل أسود

لعجينة البريزي :

- 200 غ فرينة
- 100 غ زبدة باردة مقطعة إلى مربعات
- 1 بيض مخفوق
- 1 قرصة ملح
- 1 ملعقة صغيرة ماء بارد

كيفية التحضير

1- **عجينة البريزي** : في وعاء، غربلي الفرينة، أضيفي الملح و الزبدة. إعجني بأطراف الأصابع، ضعي حفرة في الوسط و أضيفي البيض المخفوق و الماء البارد ثم أخلطي المقادير جيدا بواسطة ملعقة.

2- إجمعي العجينة بأطراف الأصابع، شكلي كرية ثم ابسطيها بواسطة الحلال. لفي العجينة على الحلال و أفرشي مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة.

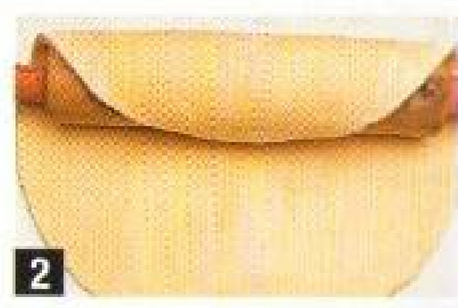
3- ضعي العجينة في الثلاجة لمدة 10 د. ثم أثقبي العجينة بالشوكة، أفرشي المول بورق كبريتي، إملئي السطح باللوبياء الجافة و أدخليها الفرن و اتركيها حتى تتماسك العجينة، إنزعي الورقة و اللوبياء، أكملي الطهي حتى تنضج العجينة. إنزعي قشرة الكاموبار، قطعي الجبن إلى قطع صغيرة، ضعيها على قاع التارتة. سخني الفرن على درجة 180°.

4- في وعاء، أخفقي البيض، الكريمة الطازجة. أضيفي الملح و الفلفل الأسود.

5- أفرغي الخليط على قاع التارتة.

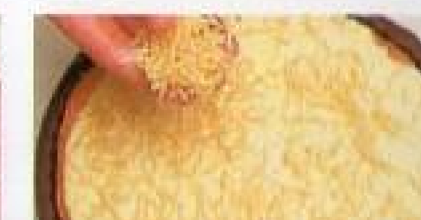
6- ذريها بالڤرويار المبشور و أدخليها الفرن لمدة 30 دقيقة.











Omelette au fromage et aux champignons

عجّـــة بيض بالجبن و الفقاع

Ingrédients

- 6 œufs
- 1 petite boîte de champignons
- 3 tranches de salami
- 50 g de fromage blanc
- 100 g de gruyère râpé
- ½ bouquet de persil haché
- 10 g de beurre
- Sel
- Poivre noir

Préparation

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un saladier, et à l'aide d'une fourchette, battre les œufs.

3- Ajouter les champignons, le salami, le persil, le sel et le poivre.

4- Chauffer une poêle à crêpe beurrée, puis verser l'omelette à l'aide d'une louche.

5- Disposer dessus quelques noix de fromage blanc et, parsemer le gruyère râpé. Laisser l'omelette prendre pendant 2mn sur feu doux.

6- Plier l'omelette en 2 puis en 4.

المقادير

- 6 بيض
- 1 علبة صغيرة فقاع
- 3 شرائح سالامي
- 50 غ جبن أبيض
- 100 غ ڤروييار مبشور
- ½ ربطة معدنوس مقطع
- 10 غ زبدة
- ملح
- فلفل أسود

كيفية التحضير

1- حضري المقادير.

2- في وعاء، و بواسطة شوكة، أخفقي البيض.

3- أضيفي الفقاع، السالامي، المعدنوس، الملح و الفلفل الأسود.

4- سخني مقلاة بها زبدة، ثم أفرغي العجة بواسطة غراف.

5- ضعي فوقها قطع من الجبن الأبيض و ذري عليها القروييار المبشور. أتركي العجة تتماسك على نار هادئة مدة 2 دقائق.

6- أطوي العجة على 2 ثم على 4.


1


2


3





Roulades d'escalopes aux légumes

لفائف شرائح الديك الرومي بالخضار

Ingrédients

- 3 tranches d'escalopes
- 200 g de viande hachée
- 1 carotte râpée
- 1 courgette râpée
- 1 pomme de terre râpée
- 1 poignée de petits pois
- 1 petite boîte de champignons
- 1 tête d'ail rapée
- 1 c. à. s de moutarde
- 1 c. à. s de beurre
- 50 g de fromage blanc
- 50 g de gruyère râpé
- Sel
- Epices : Poivre noir, épice spécial poulet , curry
- Thym et laurier

Préparation

1- Dans un récipient, mettre la viande hachée, les légumes râpés, le beurre, le fromage blanc et les épices. Bien malaxer.

2- **Préparer la dersa :** dans un bol mélanger l'ail haché, les épices et la moutarde.

3- Etaler et aplatir les tranches d'escalope, les mariner dans la moitié de la dersa.

4- Disposer dessus la farce puis saupoudrer de fromage râpé. Rouler les escalopes puis fixer avec un cure-dent.

5- Mettre les roulades et le reste de la dersa dans un sachet spécial cuisson.

6- Ajouter les champignons, les petits pois, le thym et le laurier. Fermer le sachet, le trouer à deux reprises, bien secouer et enfourner pendant 30 à 40 mn.

المقادير

- 3 شرائح ديك رومي
- 200 غ لحم مرحي
- 1 جزر مبشور
- 1 قرعة مبشورة
- 1 بطاطا مبشورة
- 1 حفنة جلبانة
- 1 علبة صغيرة فقاع
- 1 رأس ثوم مبشور
- 1 ملعقة كبيرة خردل
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 50 غ جبن أبيض
- 50 غ قرويار مبشور
- ملح
- التوابل: فلفل أسود، تابل خاص بالدجاج، كاري

كيفية التحضير

1- في وعاء، ضعي اللحم المرحي، الخضار المبشورة، الزبدة، الجبن الأبيض و التوابل. إدعكي جيدا.

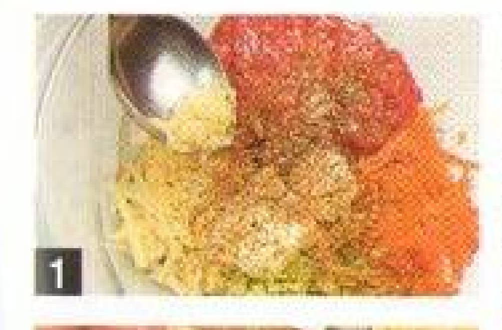
2- **حضري الدرسة** : في صحن صغير، أخلطي الثوم المبشور، التوابل و الخردل.

3- أفرشي و سطحي شرائح الديك الرومي و أنقعيها في نصف الدرسة.

4- ضعي فوقها الحشو ثم ذري الجبن المبشور. لفّي شرائح الديك الرومي ثم ثبتيها بواسطة عود أسنان.

5- ضعي اللفائف و بقية الدرسة في كيس خاص بالطهي.

6- أضيفي الفقاع، الجلبانة، الرند و الزعيترة. أغلقي الكيس، أثقبيه مرتين، حركيه جيدا و أدخليه الفرن من 30











Gâteau au fromage blanc

كعك بالجبن الأبيض

Ingrédients

- 500 g de fromage blanc
- 50 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 40 g de sucre semoule + 1 c. à café
- 3 œufs
- 1 pincée de sel fin
- 10 g de beurre ramolli
- ½ c. à.c de vanille
- Le zeste d'un citron
- Gruyère râpé

Préparation

1- Préparer les ingrédients. Séparer les blancs d'œufs des jaunes et préchauffé le four à 180°.

2- Dans une terrine et à l'aide d'un batteur électrique, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, la vanille et le zeste de citron.

3- Incorporer le fromage blanc et continuer à battre. Ajouter la farine et la levure d'un coup. Bien mélanger.

4- Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel, les ajouter au mélange petit à petit en soulevant délicatement.

5- Verser ce mélange dans un moule chemisé de papier sulfurisé, beurré au pinceau et légèrement sucrer.

6- Parsemer de gruyère râpé et enfourner.

المقادير

- 500 غ جبن أبيض
- 50 غ فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 40 غ سكر مسحوق + 1 ملعقة صغيرة
- 3 بيض
- 1 قرصة ملح دقيق
- 10 غ زبدة طرية
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا
- بشر 1 ليمون
- ڤرويار مبشور

كيفية التحضير

1– حضري المقادير. فرقي بياض البيض من الصفار و سخني الفرن على درجة 180°.

2– في وعاء و بواسطة خلاط كهربائي أخفقي صفار البيض مع السكر، الفانيليا و بشر الليمون.

3– أضيفي الجبن الأبيض مع مواصلة الخفق. أضيفي مرة واحدة الفرينة و الخميرة. أخلطي جيدا.

4– أخفقي بياض البيض كالثلج مع قرصة ملح، أضيفي برفق البياض إلى الخليط.

5– أفرغي الخليط في مول مفروش بورق كبريتي، مدهون بالزبدة ومرشوش بقليل من السكر.

6– ذري الڤرويار المبشور و أدخليه الفرن.



1



2



3



Roulé de tomates au fromage

ملفوف الطماطم بالجبن

Ingrédients

Pour la pâte :

- 3 œufs
- 80 g de beurre fondu
- 15 g de farine
- 25 g de maïzena
- 1 c.à.c de levure chimique
- 2 c.à.c de concentré de tomate
- 50 g de gruyère râpé
- ½ c.à.c de paprika
- Sel

Pour la crème :

- 150 g de fromage à l'ail
- 50 g de fromage blanc
- 2 c. à.c d'oignon vert

Préparation

1- Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Puis fouetter les jaunes d'œufs avec 12 ml d'eau chaude, incorporer la farine, la maïzena et la levure chimique. Ajouter le sel et le paprika.

2- Ajouter le beurre, le concentré de tomate et le gruyère râpé.

3- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation précédente. Couvrir une plaque à rouler de papier sulfurisé, verser la pâte et l'étaler de manière égale. Faire cuire de 7 à 8 mn dans un four préchauffé à 200°. Surveiller la cuisson.

4- Entre-temps, préparer la crème en fouettant tout les ingrédients.

5- Rouler le biscuit dans un torchon propre et humide dés sa sortie du four pour lui donner la forme de roulé. Laisser refroidir.

6- Dérouler le biscuit et étaler dessus la crème puis rouler de nouveau.

7- Laisser reposer au réfrigérateur puis découper des rondelles.

المقادير

للعجينة:

- 3 بيض
- 80 غ زبدة ذائبة
- 15 غ فرينة
- 25 غ مايزينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 2 ملاعق طماطم مصبرة
- 50 غ فروميار مبشور
- ½ ملعقة صغيرة بابريكا
- ملح

للكريمة:

- 150 غ جبن بالثوم
- 50 غ جبن أبيض
- 2 ملعقتان صغيرتان بصل أخضر

كيفية التحضير

1- فرقي صفار البيض عن البياض . ثم أخفقي صفار البيض مع 12 سل ماء ساخن. أضيفي الفرينة ، المايزينة ، الخميرة الكيميائية ، الملح و البابريكا.

2- أضيفي الزبدة ، الطماطم المصبرة و الفروميار المبشور.

3- أخفقي بياض البيض كالثلج ثم أضيفيه برفق إلى الخليط الأول. غطي صفيحة لف بورق كيريتي ، أسكبي العجينة بشكل متساو . أدخليها فرن مسخن درجة حرارته 200° مدة 7 إلى 8 د. راقبي الطهي.

4- في حين، حضري الكريمة بخفق المقادير.

5- لفّي البسكويت في منديل نظيف و مبلّل ، فور إخراجه من الفرن لإعطائه شكل رولي. أتركيه يبرد.

6- إفتحي البسكويت و أفرشي عليه الكريمة ثم أعيدي اللّف.

7- أتركيه يرتاح في الثلاجة حتى يبرد تماما ثم قطعيه إلى

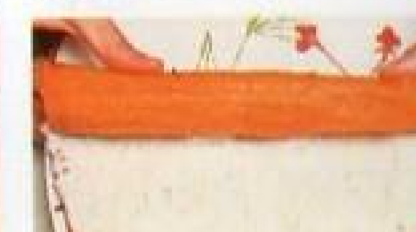












Cake aux olives et au fromage

كعك بالزيتون و الجبن

Ingrédients

- 3 œufs
- 180 g de farine
- 10 cl de lait
- 50 g de gruyère râpé
- 100 g d'olives dénoyautées et coupées en rondelles
- 8 portions de fromage
- 1 paquet de levure chimique
- Persil ciselé
- Sel
- poivre noir

Préparation

1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 180°.

2- Dans une terrine et à l'aide d'un batteur électrique, fouetter les œufs et incorporer petit à petit la farine et la levure tamisées.

3- Verser le lait et incorporer le gruyère râpé. Saler et poivrer.

4- Ajouter les olives et 5 portions de fromage. Bien mélanger.

5- Ajouter le persil.

6- Verser la pâte dans des moules beurrés et enfarinés. Décorer avec le reste du fromage coupé en dés et cuire pendant 30 mn.

المقادير

- 3 بيض
- 180 غ فرينة
- 10 سل حليب
- 50 غ فرويار مبشور
- 100 غ زيتون أخضر منزوع النواة مقطع إلى دوائر
- 8 قطع جبن
- 1 خميرة كيميائية
- معدنوس مقطع رقيق
- ملح
- فلفل أسود

كيفية التحضير

1- حضري المقادير و سخني الفرن على 180°.

2- في وعاء و بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي البيض ثم أضيفي الفرينة و الخميرة المغربلة شيئا فشيئا.

3- أضيفي الحليب و الفرويار المبشور. ثم الملح و الفلفل الأسود.

4- أضيفي الزيتون و 5 قطع جبن. أخلطي جيدا.

5- أضيفي المعدنوس.

6- أفرغي العجينة في قوالب مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة. زيّني بباقي الجبن المقطع إلى قطع صغيرة ثم أدخليها الفرن مدة 30 د.














Cuisine LELLA
Edition La Plume
31, Rue Ouazène Mohamed
- Bordj El Kiffan - Alger - Algerie